



410610S-2025

鹤壁同辉食品科技有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2025

肉制品罐头

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

鹤壁同辉食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁同辉食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王道理。

H N

Q B

肉制品罐头

1 范围

本标准规定了肉制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、挑选、修整，添加食用盐、白砂糖、味精、辣椒、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、蚝油、调味料酒、复合调味料中的一种或几种，添加或不添加食用香精、食品添加剂[红曲红、红曲黄色素、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种]，经腌制或不腌制、熟制[油炸（大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、卤制、烤制、泡卤其中一种或多种工艺结合]、真空包装、高温灭菌、包装而成的肉制品罐头。

根据主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.14红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.15亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.16D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.175'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
容器	包装完好, 无泄露	取出适量样品, 检查包装, 将内容物倒入一洁净烧杯中, 在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
性状	具有该品种应有的性状	
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物含量, %	≥ 55	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 (油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (油炸产品)	GB 5009.227
亚硝酸钠残留量 ^a (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬* (以Cr计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ (仅适用于烤制产品) \leq	5.0	GB 5009.27
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品。		
注 2: 铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检测方法按 GB 4789.26 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、过氧化值(油炸产品)、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、挑选、修整，添加食用盐、白砂糖、味精、辣椒、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、蚝油、调味料酒、复合调味料中的一种或几种，添加或不添加食用香精、食品添加剂[红曲红、红曲黄色素、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种]，经腌制或不腌制、熟制[油炸（大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、卤制、烤制、泡卤其中一种或多种工艺结合]、真空包装、高温灭菌、包装而成的肉制品罐头。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，根据 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁同辉食品科技有限公司